



HÉDÈNE

PARIS



*The excellence of French honey
since 2013*





エデーヌ
パリのナンバーワン蜂蜜ブランド

2013年以来、最高品質のフランス蜂蜜に特化したエデーヌは蜂蜜のオリジナルブランドとしてパリの3つのデパートにて販売されています。

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

ラ・グランド
エピスリード パリ

Galeries
Lafayette

ギャラリー
ラファイエット

PRINTEMPS

プランタン

エデーヌはパリ最大の チーズ店 (Fromagerie Quatrehomme フロマジュリーキヤトルオム/ Chez Virginie シェ・ヴィルジニー/ Martine Dubois マルティエヌ・デュボア/ Fromagerie d'Auteuil フロマジュリー・オートウイユ) やパリの有名なホテルでも支持されています。

FOUR SEASONS
HOTEL
GEORGE V, PARIS

フォーシーズンズ

HOTEL
PLAZA ATHÉNÉE
PARIS

Dorchester Collection

ホテル プラザ アテネ



エデーヌ
100%フランスにこだわった名誉ある蜂蜜

エデーヌは各地域から採れる単花蜜を提供しており、それらは独特な味・色・食感を備えた蜂蜜です。

高貴かつ純粋なエデーヌのフランス蜂蜜は、フランスの伝統的製法によって花本来の素晴らしさ・豊かさが際立っていると感じさせてくれます。

トーストやチーズの盛り合わせなどと一緒に楽しみ下さい。

エデーヌの蜂蜜は、フランスのさまざまな地域へあなたを誘って (いざなって) くれるでしょう。





卓越性に基づいたノウハウ

エデーヌの蜂蜜は高品質の原料とフランスの伝統的な技法が魅力です。フランス国内でも最高に美しい野生の花が咲く場所こそ、花粉を媒介するミツバチにとって居心地のよい場となっているのです。

冷抽出（非加熱処理）と定められた認定により蜂蜜ブランドであるエデーヌは、蜂蜜の卓越性を確保することができます。

トレーサビリティが不可欠なこの過程において、エデーヌはそれぞれの蜂蜜がフランスの各地域を象徴する花から採取された単花蜜であることや、素晴らしく芳醇な蜂蜜であることを自信を持ってお伝えできるのです。

*トレーサビリティとは、「その製品がいつ、どこで、だれによって作られたか」を明らかにすべく、原材料の調達から生産、そして消費または廃棄まで追跡可能な状態にすることです。

ミツバチを含む生態系を守るための約束

エデーヌはミツバチの保護に積極的に取り組んでおり、ミツバチのための Reseau Biodiversite (生態系ネットワーク)を支援しています。

この大きな責務は、Reseau Biodiversite の Coup d'pousse 事業を通して25000m²の広さの蜂蜜の元となる蜜源の花のために資金を提供し、花々の植え付けによりミツバチを育む資源を増やすことを目的としています。





美食の世界における有名ブランド

卓越性とトレーサビリティのプロセスにより、エデーヌの蜂蜜は美食レストランのテーブルに並びます。

ミシェラン2つ星を獲得した The Serge Vieira's restaurant (レストラン セルジュ・ヴィエラ) や Bocuse d'Or (ボキューズ・ドール 国際料理コンクール) が代表的な例です。

フランス起源のエデーヌ蜂蜜の香りの繊細さに魅了されたスターシェフのセルジュ・ヴィエラ、彼がエデーヌの名付け親です。

彼は毎日さまざまな蜂蜜で料理を作り、エデーヌの蜂蜜でレシピを作成しています。



www.hedene.fr



モミの蜂蜜を活用したメニューは、セルジュ・ヴィエラの自信作です。

非加熱蜂蜜（ローハニー）125g



アカシア
格別な甘さの柔らかな一品



ローズマリー
フレッシュで爽やかな甘みのある
クリーミーな一品



ラベンダー
クリーミーでフローラルな香りが
華やかな一品



リンデン
クリーミーでミントの風味が
新鮮な一品

非加熱蜂蜜（ローハニー）250g



アカシア
格別な甘さのある一品



ローズマリー
フレッシュで爽やかな甘みのある
クリーミーな一品



ラベンダー
クリーミーでフローラルな香りが
華やかな一品



リンデン
クリーミーでミントの風味が
新鮮な一品



モミ
樹木の香りと滑らかな
メープルシロップを感じる一品



チェスナット
奥深いビターな風味の
通好みな一品

GIFT BOX RANGE

ミニギフトセット (アカシア・リンデン・チェスナット)

高級でエレガントなエデーヌの FRENCH HONEYS GRANDS CRUS は、3つの特徴的は蜂蜜で構成されています。

美食の国の中心部から、あなたを美味しい世界の旅にお連れします。色・テクスチャー・フレーバーのどれをとっても特徴のある3つの蜂蜜はあなたを幸せな気分させてくれるでしょう。

朝食のトーストやパンケーキ、デザートや温かい飲み物やチーズ、またはレシピに加えてアカシアの格別な甘さや清涼感のあるリンデン、さらに個性的なチェスナットの蜂蜜があなたの心を満たしてくれることでしょう。

パリの蜂蜜

パリの中心で収穫されたエデーヌのパリの蜂蜜はフランスのシンボルです。この蜂蜜はクリーミーなテクスチャーと驚くほどの新鮮さと個性があり、素晴らしい色合いと上質な香りが特徴的です。

www.hedene.fr



HONEY TASTY CREATION RANGE

ローズハニー 125g

アカシア蜂蜜とバラの2つの優れた成分をブレンドさせることで、他とは比べることの出来ないような色合いと質感を創り出します。この貴重なブレンドは、バラの香りをより引き立ててくれます。お茶またはトーストに添えてお召し上がり下さい。



チョコレートハニー 100g

エデーヌと Le chocolat des Français (ル ショコラデフランス) が作ったアーティスティックな箱に包まれた味わいの深いチョコレートスプレッドです。このヘルシーで独創的な一品は、アカシア蜂蜜の爽やかな甘さ・カカオ71%のチョコレートと有機ヘーゼルナッツのブレンドから生まれました。

植物油を一切使用していないハンドメイドのチョコレートハニーは、幅広い年代に喜ばれるでしょう。



コニャックハニー 40g

エデーヌのコニャックハニーは、レミーマルタンのフルボディの香りと繊細な味のアカシア蜂蜜をミックスさせて出来上がりました。レーズンを漬けたコニャックが溶け出した蜂蜜は、豊かな風味と芳醇な香りが格別です。鴨の胸肉との相性は抜群でしょう。



WELL-BEING RANGE 125G

フランスのアカシア蜂蜜&ローヤルゼリー125g

甘くて美味しいローヤルエリクシールは、アカシア蜂蜜の格別な甘さを、ミツバチが作り出す最も貴重な成分であるローヤルゼリーが引き立たせてくれます。伝統的なフランスの製法による、このローヤルゼリーとのブレンドは、蜂蜜の味わいを楽しむだけではなく、免疫力を高め、体調を整えてくれる効果が期待できるでしょう。

マウンテンハニー&タイムエッセンシャルオイル

タイムの風味の繊細な蜜 マウンテンハニーとタイムエッセンシャルオイルは、100%フランスのオリジナル製法から生まれ、爽やかな呼吸をサポートし、あなたをリフレッシュさせてくれます。

香りの余韻が長く残るタイムエッセンシャルオイルとマウンテンハニーの甘さが 融合し、今までに経験したことのないような美味しさが口の中に広がります。

フランスの蜂蜜&プロポリス

独特な香りを持つ滑らかなフランス産の蜂蜜とプロポリスを配合しています。栗の蜂蜜の個性的な香りとはプロポリスの効果は疲労回復に役立ちます。のどの痛みを和らげることにも効果的です。2%のフランス産プロポリスがブレンドされたこの一品は、蜂蜜の効果に加え、豊かな味わいを楽しむことができます。



WELL-BEING RANGE 60G

フランスの蜂蜜&レモンドロップ

芳醇な甘さとパンチの効いた酸味

フランス蜂蜜とレモンドロップの組み合わせは、蜂蜜の甘みとレモンの酸味が調和し、喉の痛みを和らげ、日中いつでも美味しいひと時を楽しむことができます。

このレモンの香りの蜂蜜ドロップは、寒い季節にぴったりです。



フランスのビーポーレン(花粉)

100%天然

ミツバチが集めたフランスの花の花粉は、100%天然のオリジナル製品です。タンパク質が豊富で、寒さと戦う寒い季節にぴったりです。

体の調子を 整えるビタミンと抗酸化作用により、デトックス治療と同じ働きをしてくれます。

スプーン1杯やヨーグルト、または新鮮な果物と一緒に毎日の朝食に召し上がってください。



CHEESE RANGE 40G

チーズ製造業者とのパートナーシップは、フランスチーズ製造業者連盟およびフランスの酪農部門間組織とのコラボレーションによるものです。

Meilleurs Ouvriers de France のチーズメーカーにより、チーズとエデューヌとの素晴らしい協会が誕生しました。



アカシア



リンデン



チェスナット



アカシア&とうがらし



アカシア&黒トリュフ



コニャック ハニー
(レミーマルタン使用)



アカシア&黒トリュフハニー(ペリゴール産)とブリアサヴァラン



HÉDÈNE

PARIS



*The excellence of French honey
since 2013*

Contact Hédène

contact@hedene.fr

Follow Hédène



[@mielshedene](https://www.instagram.com/mielshedene)

www.hedene.fr